



雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

称谓：奥克地区, 法国

酒庄栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土：坡处为碎石地，土壤很浅；平地则多沙土，土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树，促进培育优质葡萄，酒庄主动对单产做出控制。

这款夏多内源自奥希耶最清凉的地块，还有一部分源自邻近的精选风土，从而成就一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 年份总结

朗格多克，继一个温和的冬季和一个清凉的春季后，当地气温在6月底攀至了最高点，紧接着迎来了一个炎热的夏季。奥希耶依赖着其盟友——风，特别是能够为葡萄树的良好生长而提供必要湿度的名为“水手”的东南风，极其幸运地从干燥和热浪中幸免于难。最终，刚入9月的一场雨水推动着葡萄达到众所期盼的成熟度。

佳利酿、穆尔韦德和歌海娜从这些天气条件中受益最多，在这一年份中，凭借着清爽感和芳香的浓郁度而令人倾心不已。

■ 酿造工艺

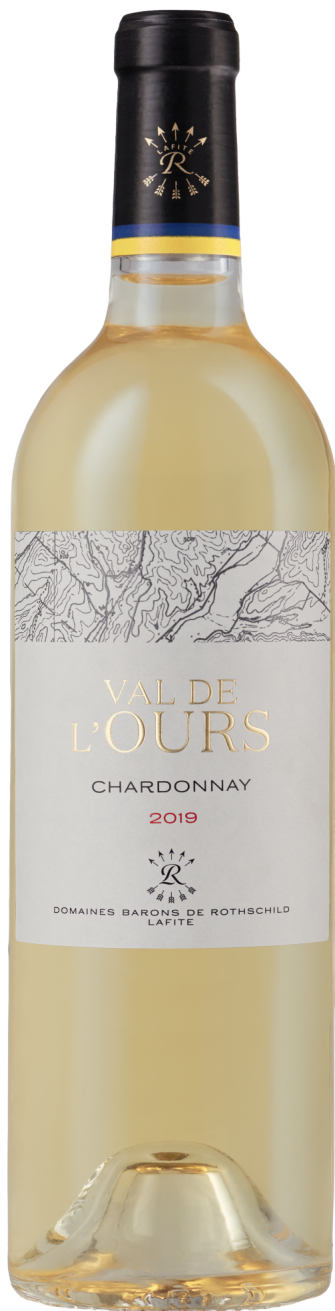
在日出之前，也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后，压榨葡萄，然后在不锈钢酒罐中低温发酵，从而释放出所有的芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿，以期在圆润和清爽之间找到恰到好处的平衡。

■ 品酒笔记

身着极淡的黄色酒裙，泛着绿光，晶莹剔透。

鼻中嗅到浓郁的香气，混合着多汁的白色水果和桃子的细腻芬芳。

口中，有着轻盈如羽的平衡感，先是展露出活泼十足的酸爽度，随后发展出饱满的口感。余韵十分丰富，迷人的矿香支撑起热带水果的浓郁香调（芒果和菠萝）。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%

产量：50 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.53

总酸度：3.65 g/l